

Link do produktu: <https://bykmiaciak.pl/noz-japonski-deba-do-oczyszczania-porcjowania-ryby-150275-mm-p-9816.html>



Hendi Nóż japoński DEBA do oczyszczania porcjowania ryby 150/275 mm

Cena brutto	111,64 zł
Cena netto	90,76 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	BK-013454
Kod producenta	845097
Kod EAN	8711369845097

Opis produktu

Nóż japoński Deba firmy HENDI to tradycyjny nóż używany przez szefów do przygotowania całej ryby - od oczyszczania, po porcjowanie. Jego grubość sprawia, że jest idealny do filetowania ryb, przecinania rybich kręgosłupów, usuwania chrząstek płetw, czy cięcia na plastry delikatnych owoców morza. Nóż Deba może być również stosowany do przygotowywania drobiu lub innego rodzaju mięsa z niewielkimi kośćmi i ścięgnami. Ostrze wykonane zostało z japońskiej stali nierdzewnej SUS 420J2, a rękojeść z drewna topolowego.

Cechy produktu:

- - Tradycyjny japoński design - wyprodukowany w Japonii,
- - Masywny, a jednocześnie precyzyjny,
- - Doskonały do ryb, owoców morza, drobiu,
- - Może być używany do usuwania kości z delikatnego mięsa,
- - Ostrzony jednostronnie.

Parametry techniczne:

- - Nr katalogowy - **845097**
- - Stan artykułu - **Nowy**
- - Marka - **HENDI**
- - Materiały - **Stal nierdzewna**
- - Długość ostrza (mm) - **150**
- - Długość uchwyty (mm) - **125**
- - Długość (mm) - **275**
- - Grubość (mm) - **3**
- - Waga (kg) - **0.3**

W zestawie:

- - Nóż japoński

Oznaczenia produktu: MPN: 845097; EAN: 8711369845097.